

Dispensa Italiana al 25esimo Concerto di Natale

Per il quarto anno consecutivo, **Dispensa Italiana** ha curato la cena di gala che ha fatto seguito al celebre **Concerto di Natale**, giunto alla 25esima edizione e in onda questa sera su **Canale5**. A guidare la nostra brigata, ancora una volta, c'è lo **Chef Antonio Cascone**, consigliere dell'Unione Regionale Cuochi della Campania che, oltre a coordinare l'intero servizio, si è occupato in prima persona della fantastica torta che ha concluso la cena degli oltre 500 ospiti. In quest'intervista ci racconta tutti i dettagli:

Anche quest'anno, a Villa Aurelia, ti è stato affidato il prestigioso compito di coordinare la cena di gala del Concerto di Natale: ci presenti il tuo team?

Con me c'era la mia fidata collaboratrice, **Fabiola Garofalo**, che è un po' la *Lady Chef* di Dispensa Italiana se vogliamo. A lei ho affidato il secondo piatto, una millefoglie di pesce azzurro su un letto di un verdure. Gli altri tre Chef di partita, invece, **Antonio Cioffi** e **Antonio Mascolo**, hanno curato rispettivamente gli antipasti e il primo piatto, uno sformatino di riso carnaroli alla pescatora.

Mario Starace, invece, è stato il responsabile dei buffet che abbiamo allestito in Vaticano, per tutti gli ospiti delle prove del concerto (cantanti musicisti ecc.) e, poi, per la sera dell'esibizione, durante l'after riservato ai musicisti. Per questi ultimi due servizi abbiamo preparato piatti semplici ma gustosi. Possiamo dire che tra i protagonisti c'è stato un nostro partner di vecchia data, **Pasta De Cecco**, con cui, la prima sera abbiamo realizzato uno **sformatino Vesuvio** (sedanini in un timballetto a base di sugo di pomodoro, mantecati con verdure e formaggio) e, poi, la seconda sera un timballetto di pasta e patate, in onore alla tradizione partenopea.

Per la cena di gala, invece, quali prodotti sono stati utilizzati?

Per l'*entrée* abbiamo portato a Roma una selezione di Formaggi del **Caseificio San Leonardo**, ricottine e ciliegine di bufala, insieme a dei mini caciocavalli, accompagnati da dei petali di salumi firmati **Gli Autentici – Salumificio Reggiano**.

Durante tutta la cena, a disposizione degli ospiti c'è stata una selezionata gamma di pani **Grande Impero** e, per concludere in bellezza, una buona tazzina di **Caffè Motta**.

Sappiamo che ti sei occupato del coordinamento generale ma, viste le tue origini di pasticciere, immaginiamo anche che hai curato la torta in prima persona: ce la descrivi?

Per gli ospiti di Villa Aurelia ho realizzato una **millefoglie con crema pasticcera, amarene e scaglie di cioccolato**, per un totale di **oltre 50 kg, allestiti in un'unica torta gigante di 1,20 mt per 1,20 mt**, presentata però in modo semplice, senza decorazioni di panna o pasta di zucchero, ma soltanto dello zucchero a velo e, naturalmente il logo del 25esimo Concerto di Natale, più qualche stella di Natale per restare in tema di atmosfera natalizia.

Aggiungo che, anche se ormai è la mia quarta volta in quest'evento, è sempre una bella esperienza, impegnativa ma soddisfacente, soprattutto quando, come quest'anno, portiamo a casa un gran bel risultato.

```
[ngg_images      source="galleries"      container_ids="42"
display_type="photocrati-nextgen_basic_thumbnails"
override_thumbnail_settings="1"      thumbnail_width="120"
thumbnail_height="120" thumbnail_crop="1" images_per_page="15"
number_of_columns="5"      ajax_pagination="0"
show_all_in_lightbox="0"      use_imagebrowser_effect="0"
show_slideshow_link="0"      slideshow_link_text="[Mostra
slideshow]"  order_by="sortorder"  order_direction="ASC"
returns="included" maximum_entity_count="500"]
```

